TIGER
タイガー魔法瓶



# タイガー業務用炊飯ジャー　JNO-B
## 〈炊きたて〉
## 200V専用

保証書つき

# 取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

もくじ


安全上のご注意……1～2
ご注意とお願い……3～4
各部のなまえとはたらき……5
炊飯時間の目安……5
ごはんの炊きかた……6～8
おいしく炊くために……9
おいしく保温するために……9
輸入米について……10
お手入れの方法……11
故障かな?と思ったら……12
保証とサービスについて／仕様……13
連絡先……14
愛情点検……14


点検、修理などを依頼されるときなどのために記入しておくと便利です。

| | |
|---|---|
| ご購入年月日 | 年　　月　　日 |
| ご購入店名 | TEL　(　　) |

日本国内200V専用(単相交流200V以外の電源では使用できません。)

# 安全上のご注意

※ご使用の前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」(3､4ページ)をよくお読みの上、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ **警告**：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

⚠ **注意**：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## ⚠ 警告

- ●改造しないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。修理に不備があると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、またはタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
- ●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- ●差し込みプラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふきとってください。そうしない場合、火災の原因になります。
- ●水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。
- ●すき間にピンや針金などの金属物等、異物をいれないでください。感電や異常動作してけがをすることがあります。
- ●お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。
- ●炊飯中は、絶対にふたを開けないでください。
やけどをする恐れがあります。
- ●アースを確実に取り付けてください。
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。
アースの取り付けは販売店にご相談ください。



## ⚠ 警告

- ●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。
- ●電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- ●単相交流200V以外では、使用しないでください。火災・感電の原因になります。
- ●取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

## ⚠ 注意

- ●蒸気孔に手をふれないでください。やけどをすることがあります。
特に乳幼児には、さわらせないようご注意ください。
- ●水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。
感電や漏電の原因になります。
- ●専用内なべ以外は、使用しないでください。過熱、異常動作の原因になります。
- ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないでください。
火災の原因となります。
- ●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- ●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。そうしない場合､感電やショートして発火することがあります。

# ご注意とお願い（ご使用前に必ずお読みください。）

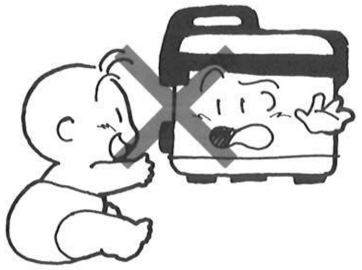
火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、次のことは必ず守ってください。

## 使用場所・取り扱い

### ⚠警告

**お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**

- やけど・感電・けがをする恐れがあります。



### ⚠注意

**水のかかるるところや火気の近くでは使用しないで**

- 感電や漏電の原因になります。

**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないで**

- 火災の原因となります。

**取り扱いはていねいに**

- 落としたり、強い衝撃を加えたりすると、故障の原因になります。
- 持ち運び中にフックボタンにふれないでください。外ぶたが開くことがあります。

## 使用前

### ⚠警告

**定格15A以上のコンセントを単独で使用する**

- 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

**電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたりしないで**

- また、重いものを載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

**単相交流200V以外では使用しないで**

- 火災・感電の原因になります。

**タコ足配線はしないで**

- 火災の恐れがあります。

**こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除いて**

- 故障の原因になります。

## 使用中

### ⚠警告

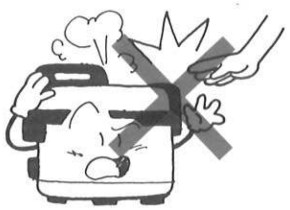
**炊飯中は、絶対にふたをあけないで**

- やけどをする恐れがあります。

### ⚠注意

**蒸気孔に手をふれないで**

- やけどをすることがあります。特に乳幼児には、さわらせないようご注意ください。

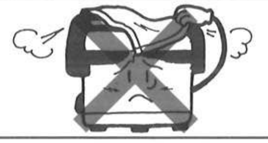


**ふたを開けるときは蒸気に注意して**

- やけどの恐れがあります。

**フキンなどをかけないで**

- 本体やふたの変形・変色の原因になります。



## 使用後

### ⚠警告

**水につけたり、水をかけたりしないで**

- ショート・感電の恐れがあります。

**丸洗いはしないで**

- 本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。（11ページ参照）

**内なべのフッ素加工面を傷めないために…**

- しゃもじは、付属のものか木製のものを使用してください。
- 塩分・酢などによって腐食しやすいため、精白米以外の保温はできるだけさけてください。
- 内なべのフッ素加工面は、食品衛生上安全です。
- ご使用中、色むらができることがありますが、ごはんや人体には影響ありません。
- 内なべが変形したり腐食した場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。

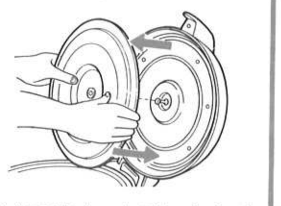
**次のような条件が重なった場合には、ふきこぼれがおきやすくなりますので注意してください。**

1. 水の量が米の量に合わせた正しい水量より多いとき
2. 米の量をまちがえたとき→付属の専用計量カップで正しくはかる
3. 洗米が不充分なとき→洗米を充分に行ってヌカ分をなくす
4. 水分を多く含んだお米（新米、軟質米等）を炊くとき→内なべの目盛（標準水量）より少なめにする

※少量のごはんをやわらかく炊く場合にはふきこぼれを防ぐために40℃位のぬるま湯で洗米して、40℃位のぬるま湯で炊飯するようにしてください。

# 各部のなまえとはたらき

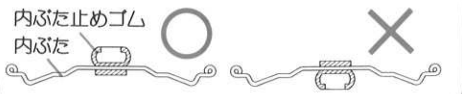
**内ぶたのはずし方、つけ方**

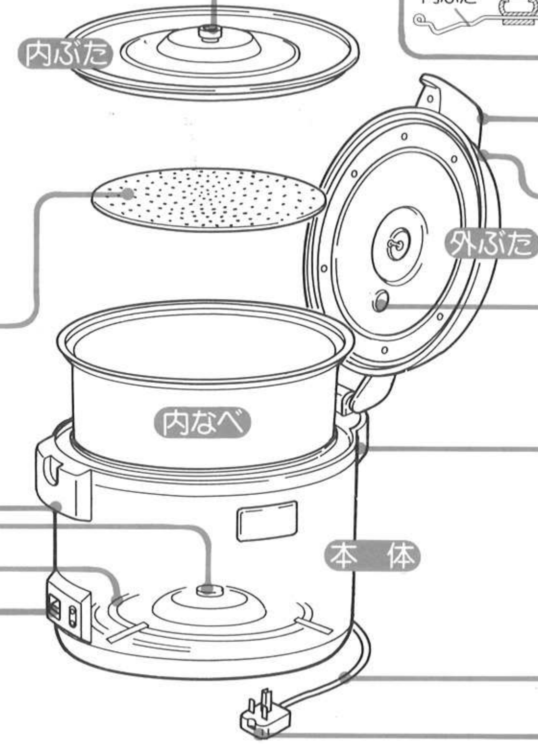


つける時は、内ぶた止めゴムのとび出ている面を内側にして押しつけます。

**内ぶた止めゴム**

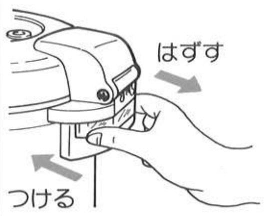
取りつける時は、方向をまちがえないように！



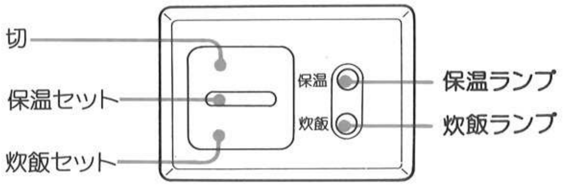




- フックボタン
- ふた開閉ハンドル
- 蒸気孔
- 炊飯シート（消耗部品→11ページ参照）
  ・ご飯のおこげを防止します。
- とっ手
- センターサーモ
- ヒーター
- 電源コード
- 差し込みプラグ

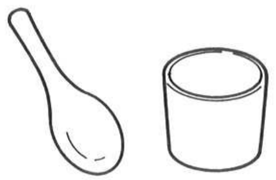
**つゆ受け**




**炊飯ボタン（3段切替になっています。）**




**付属品**




# 炊飯時間の目安

炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わりますので、一応の目安とお考えください。（電圧200V、室温20℃、水温20℃、水かげんは標準水位）

●炊飯が始まってから自動的に切れるまでの時間です。このあと15～20分間充分にむらしてください。

| | |
|---|---|
| 3.6L（2升）タイプ | 18～30分 |



# ごはんの炊きかた

●初めてお使いになるときは……
本体内の油を焼き切るために、内なべの約半分まで水を入れて炊飯にセットし、約30分間湯わかしをしてください。このとき煙が出たり、においがしたりすることがありますが故障ではありません。

## 1 お米をはかる

付属の計量カップすりきり
1カップで約0.18L（約1合）

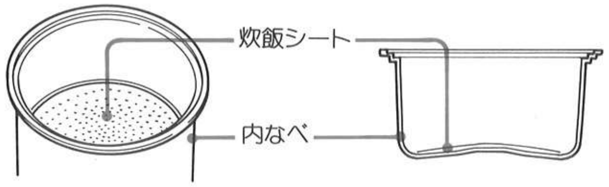
●お米を正しくはからないと、ふきこぼれたりしてうまく炊飯できないことがあります。

## 2 お米を洗う

●内なべ以外の容器で洗米してください。内なべで洗米すると、フッ素加工面が傷ついたり、底面がへこんだりして、うまく炊飯できなくなることがあります。

➡9ページ「おいしく炊くために」参照

## 3 炊飯シートを内なべの底にしく

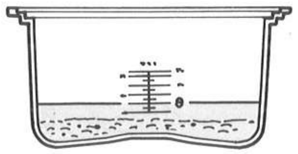



●炊飯シートにしわがよると炊きむらの原因になります。
また、ズレた部分は焦げができやすくなります。

## 4 水加減をする

●例えば、付属の計量カップで8カップの白米を炊くときは、「8」の目盛まで水を入れます。

内なべは水平に



➡9ページ「おいしく炊くために」参照

●正しく水加減をしないと、ふきこぼれたりして、うまく炊飯できないことがあります。

●お米を洗って水加減をしたあと、少なくとも30分以上（冬場は1～2時間）水に浸してから炊飯を始めてください。

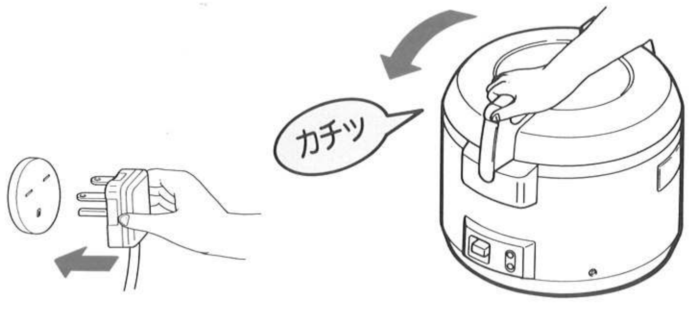
## 5 内なべを本体にセットする

●内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。

●内なべの外側に水気やこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていると、故障の原因になりますので取り除いてください。また、内なべの外側がぬれていると炊飯中の加熱により、「水のはじける大きな音」がしますので水気を充分拭き取ってください。

## 6 外ぶたを閉め差し込みプラグをコンセントに差し込む

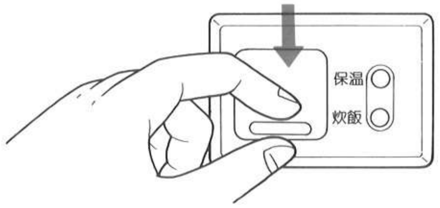
●必ず、内ぶたがついていることを確認します。




●内なべの縁に米つぶがついていると蒸気がもれ、故障の原因になりますのでご注意ください。

## 7 炊飯にセットする

●炊飯ボタンを一番下まで押し下げると、炊飯ランプが点灯します。炊飯セット完了!



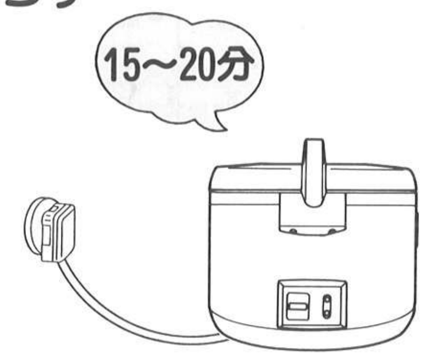

●炊飯スイッチを必ず押してください。押さないと、ごはんが炊けません。
炊飯スイッチは必ず1番下まで押し下げてください。押し忘れたり、押し方が途中だとごはんが炊けません。

●炊飯しない場合は、必ず差し込みプラグをはずしておいてください。



## 8 15~20分間むらす

●炊飯が終わると自動的に炊飯ボタンがきれ、保温状態に入りますが、すぐにふたを開けないで、そのまま余熱で15~20分間むらしてください。




●炊飯ボタンがきれたあと、再び炊飯ボタンを押しつづけたりするのは故障の原因になりますので絶対におやめください。

## 9 炊きあがり→ごはんをほぐす

●炊きあがったら、必ずごはん全体をほぐしてください。そのままにしておきますと、ごはんが固まったり、べたついたりします。

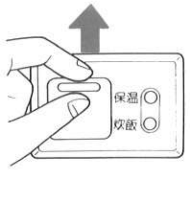
## 10 保温(12時間以内が適当)

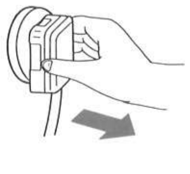
●そのままにしておくと保温を続けます。

●内なべの縁に米つぶをつけたまま、ふたを閉めないでください。蒸気がもれて、乾燥の原因になります。

## 11 使用後は

1 炊飯ボタンを切(一番上)に押し上げます。
2 差し込みプラグを抜きます。



**⚠注意**

必ず差し込みプラグを持って抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火する恐れがあります。

# おいしく炊くために

## 洗米は手早く、充分に

乾いた米粒はすぐに吸水するので、最初はたっぷりの水を一度に加え、汚れた水を吸わないうちにすばやく捨てるのがコツです。あとはヌカ分が残らないよう水が澄むまで、水をかえて洗います。

## おこげについて

● 香ばしくおいしいごはんに炊きあげるために、ごはんの底にうすいキツネ色のおこげがつきます。
● 次のようなときは、おこげがつきやすくなります。
  - ●洗米が不充分なとき。
  - ●長時間浸水させたとき。
  - ●胚芽米を炊いたとき。

## お米の種類に合った水加減を

● お好みにより、水加減を調節してください。
● 胚芽米を炊くときは、洗米後約1時間浸水させてください。

| お米の種類 | 水加減の目安 |
|---|---|
| 新　　米 | 目盛より少し少なめ |
| 古　　米 | 目盛より少し多め |
| 胚　芽　米 | 目盛どおり |

## 無洗米を炊くとき

● 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底から良くかき混ぜてください。
（上から水を入れただけだと、お米がなじまず、うまく炊けない原因になります。）
● 水を入れて白くにごるときは、1~2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。
（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くとこげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因となります。）
● 無洗米を炊くときは基準目盛より水量を増やして炊飯してください。
（例えば付属の計量カップで10カップの白米を炊くときは「12」の目盛で水加減して炊飯してください。）
● ご注意:最大量以上炊かない。うまく炊けない原因

| 無洗米の炊飯量 | |
|---|---|
| 3.6L (2升タイプ) | |
| 最大量 | 最少量 |
| 17合 | 6合 |

| 無洗米水加減の目安表 | |
|---|---|
| 炊飯量 | 無洗米の水加減の目安 |
| 6～9合 | 基準目盛＋1目盛 |
| 10~15合 | 基準目盛＋2目盛 |
| 16~17合 | 基準目盛＋3目盛 |

※炊きあがり状況に応じて、水加減してください。

# おいしく保温するために

## ふたは、確実に閉めましょう

● しっかり閉まっていないと、乾燥・変色・においの原因になります。

● 内ぶたや内なべの縁にごはんつぶがついたときは必ず取り除いてください。

## 差し込みプラグを抜いたときは、すぐにコンセントに

● 温度が下がると、におい・変色の原因になります。

## 次のような保温は、やめましょう

におい・ぱさつき・変色や内なべの腐食などの原因になります。
- ●冷やごはんの保温やつぎ足し
- ●しゃもじを入れたままの保温
- ●12時間以上の保温
- ●少量のごはんの保温
- ●白米以外の保温

## 少量のごはんを保温するとき

少量のごはんを保温するときは、中央に盛りあげるようにして、できるだけ早くお召し上がりください。

### 保温だけにご使用になるときは

1 内なべをセットし、差し込みプラグをコンセントに差し込みます。

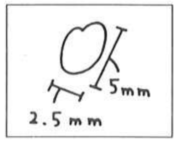
2 20~30分後、内なべがあたたまってから、炊きたてのごはんを移します。



# 輸入米について

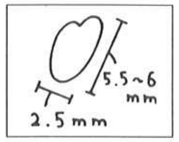
●お米の種類は、その形によって3種類に分けられます。

## ■短粒種（中国、韓国産など）



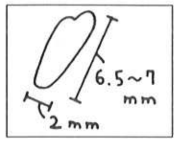

●国内産米と同じジャポニカ種。
●炊くと国内産米同様、粘り気が強く、やわらかく光沢があり白飯として食べられることが多い。

## ■中粒種（アメリカ、オーストラリア産など）




●国内産米より少し長くて大きい。
●粘り気は、短粒種と長粒種の中間ぐらい。
炊きあがりは、国内産米に似ている。

## ■長粒種（タイ産など）




●細長いインディカ種。
●粘り、弾力が少なくバラバラしている。
●少しにおいが気になるものもある。
●白飯としてはあまり向かないが、油と非常に相性が良いので、ピラフやチャーハンなどに最適。

# 輸入米をおいしく炊くために

### 短粒種

●国内産米とほぼ同様にして炊けます。

### 中粒種

●アメリカ産米は、やや少なめの水加減で炊きます。
●オーストラリア産米の水加減は、国内産米と同じです。

### 長粒種

●ヌカ臭さが強いので、しっかり洗米します。あまり強く研ぐと、粒が折れてしまうので注意します。
●やや多めの水加減で炊くと良いでしょう。
●最大炊飯容量は、国内産米を炊くときの7~8割までにします。

### 輸入米は、国内産米以上に工夫が必要

●洗米は手早くしっかりと。
●浸水時間は長めに。1~2時間かけて充分吸水させましょう。
●輸入米は、国内産米以上に産地や種類、収穫年度、精米の程度などによって、炊きあがりがかなり違ってきます。
●一度炊いてみて、お好みに合わせて水加減や浸水時間を変えてください。

# お手入れの方法

台所用合成洗剤以外は使わないで

シンナー類
クレンザー
化学ぞうきん
ナイロンたわし

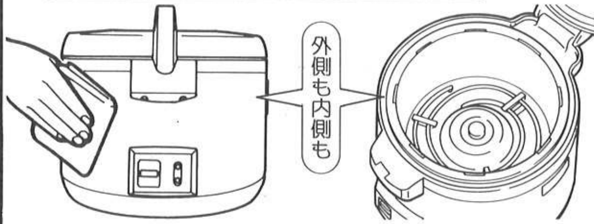
●内なべ・内ぶた・つゆ受けなどは、いつも清潔にしてください。
不充分ですと、腐食やにおいの原因となります。

## 本体

固くしぼった布で、汚れをふきとります。
●本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

**⚠警告**

水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。




## 炊飯シート

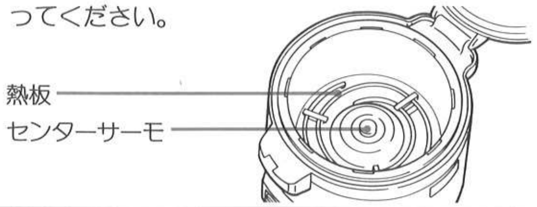
お湯にしばらくつけ、スポンジで洗うか軽くもみ洗いします。
●汚れたまま使用するとご飯がうまく炊けないことがありますので、炊飯のつど必ず洗ってください。
●穴は目づまりのないようにしてください。
●炊飯シートは強く引っぱったり、刃物などの先の鋭いものを当てないでください。いたんだり切れたりしたときは、お求めの販売店でお買い求めください。
●ご使用中、変色することがありますが、使用面・衛生面には影響ありませんので安心してお使いください。

## 内なべ・内ぶた・スチームキャップ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。
●内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。

## 熱板・センターサーモ

熱板・センターサーモの上に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがあれば取り除きます。
●取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽くこすり、固くしぼった布でふき取ってください。




## つゆ受け・しゃもじ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。
●熱湯に浸すと変形するおそれがありますので、必ずぬるま湯で洗ってください。

## においの取り除き方

ご使用ごとに、こまめにお手入れしていただくのが一番ですが、もしにおいがついてしまった場合は、次のお手入れをしてください。

❶内なべのなかに熱湯を7〜8分目入れて、2〜3時間保温します。
❷内なべ・内ぶたを洗剤でよく洗います。
❸風通しの良い場所で本体・各部を乾燥させます。



# 故障かな?と思ったら

●下記の点検をしてもなお不具合の場合
●本体に水や米が入ってしまった場合

⬇

お買い上げの販売店にご相談ください。ご自分での分解や修理は危険ですから絶対におやめください。

**⚠警告**

改造しないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。修理に不備があると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

| 原因 ＼ このような場合 | ごはんが炊けない | 炊きあがり時間が長くかかる | ふきこぼれる・蒸気がもれる | ごはんが かたすぎる・シンがある | ごはんが やわらかすぎる | おこげがキツネ色以上になる | 保温中のごはんが におう | 保温中のごはんが パサつく | 保温中のごはんが 変色する | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 炊飯ボタンを押し忘れた | ● | | | | | | | | | 7 |
| 内ぶた・スチームキャップをつけ忘れた | | | ● | | | | | ● | | 5 |
| 内ぶたや内なべの縁にこげついたごはんつぶ・米つぶがついている | | | ● | | | | | ● | ● | 3·6·11 |
| 内なべの裏・熱板・センターサーモにこげついたごはんつぶ・米つぶがついている | ● | | | ● | ● | ● | | | | 3·6·11 |
| 内なべの底が凸凹になっている | | ● | | ● | | ● | | | | 3·6 |
| お米や具の量・水加減をまちがえた | | ● | ● | ● | ● | ● | | ● | | 4·6·9·10 |
| 充分洗米しなかった | | | ● | | | ● | ● | | | 6·9 |
| よくほぐさなかった | | | | ● | ● | | | | | 8·9 |
| 正しい保温をしなかった | | | | | | | ● | ● | ● | 8·9 |
| 停電があった | | ● | | ● | | | ● | | | 12 |

●プラスチック部品に線状及び波状の箇所が見える場合がありますが、これはウエルドライン及びフローマーク(樹脂成形時に発生する線状及び波状の跡)でご使用上の品質に支障はございません。

## 停電があったとき

万一停電があっても、再び通電されると機能は正常に働きます。

| こんな時停電になったら | 再び通電されると |
|---|---|
| 炊　飯　中 | 炊飯を続けます。 |
| 保　温　中 | 保温を続けます。 |

# 保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら」(12ページ)をご覧になり、お調べください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買上げの販売店にご相談ください。

**1 保証書の内容のご確認と保管のお願い**

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

**2 保証期間はお買い上げの日から一年間です。(消耗品は除きます。)**

保証書の記載内容に基づき、修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

**3 修理を依頼されるとき**

保証期間中……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有償修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況(できるだけ詳しく)

**4 炊飯ジャーの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。**

**5 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(14ページ)までご相談ください。**

●本書に記載の意匠、仕様及び部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

# 仕様

| | | |
|---|---|---|
| サイズ | | 3.6L(2升)タイプ |
| 電源 | | 単相交流200V 50-60Hz |
| 消費電力 W | 炊飯電力 | 1610 |
| | 平均保温電力 | 52 |
| 炊飯容量 L | | 1.08～3.6(6合～2升) |
| 外形寸法(約)cm | 幅 | 36 |
| | 奥行 | 42.6 |
| | 高さ | 38.3 |
| 重さ(約)kg | | 8.6 |
| コードの長さ(約)m | | 1.5 |

※平均保温電力は、定格電圧・室温20℃・満量保温の場合の平均電力(約)です。

**(炊飯シート(消耗部品)の取り換えについて)**

炊飯シートは消耗部品です。使い方により異なりますが、ご使用にともないいたんできます。
汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にお問合せのうえ、お買い求めください。



# 連絡先

**タイガー魔法瓶株式会社**　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

**使いかた・お買い物のご相談は お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル(全国共通番号) **0570-011101**
市内通話料でOK 市内通話料金でご利用いただけます。

受付時間 AM9:00～PM5:00
月曜日～金曜日
(祝日・弊社休業日を除きます)

※携帯電話・PHSの方はこちらへ
TEL (06) 6906-2121

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/

**愛情点検**　長年ご使用の炊飯ジャーの点検を!

**こんな症状はありませんか**

- ●ご使用中、電源コード、差し込みプラグが異常に熱くなる。
- ●炊飯ジャーから煙が出たり、焦げくさい臭いがする。
- ●炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ●熱板がひずんでいたり、内なべが変形している。
- ●その他の異常や故障がある。

▶ **使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。**